



LE MAREVIGLIE

ARTIGIANI DAL 1990



LE SPECIALITA' NERO DI SEPPIA

Il **Nero di Seppia Le Mareviglie** è ideale per condire e cucinare piatti di pesce, riso, pasta e pane. Il suo colore caratteristico, la consistenza e il sapore di mare rendono il nero di seppia un ingrediente unico nel mondo della gastronomia. Un tempo il nero di seppia si consumava per condire le seppie in mancanza di altro condimento, una pratica comune ai pescatori per cercare di ottenere la massima resa da questi teneri molluschi, facendo così di necessità virtù. Oggi questo prezioso e saporito inchiostro nero, rappresenta un colorante naturale dal gusto intenso, con un sentore iodato e sapido, molto apprezzato in cucina e rivisitato nelle sue forme più gourmet per aggiungere una colorazione particolare e esaltare la sensazione di sapore marino nei piatti.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

REFERENZA / ITEM

VASO DI VETRO / GLASS JAR

NERO DI SEPPIA / CUTTLFISH INK



BUSTA / BAG

NERO DI SEPPIA / CUTTLFISH INK



NERO DI SEPPIA / CUTTLFISH INK

CONFEZIONAMENTO E PESO / PACKAGING AND WEIGHT

CODIFICA / CODE

PESO / WEIGHT



SCATOLA CARTONE
CARTON BOX

60603

20 g

24 vasi/jars

60602

90 g

12 vasi/jars

60601

190 g

12 vasi/jars

60600

500 g

12 vasi/jars

60607

1Kg

10 pezzi/pieces

INGREDIENTI INGREDIENTS

Nero di seppia, acqua, sale. Addensante: E415 gomma di xanthan.

Cuttlefish ink, water, sea salt, tickener: E415 xanthan gum.

PRODOTTO STERILIZZATO / STERILIZED PRODUCT

MODALITA' E TEMPI DI CONSERVAZIONE STORAGE AND SHELF LIFE

Scadenza 5 anni dalla data di confezionamento. Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni. Expiry date 5 years from packaging. Keep in a cool and dry place. Once opened keep refrigerated and consume within 20 days.



LE MAREVIGLIE

ARTIGIANI DAL 1990

OUR SPECIALTIES CUTTLEFISH INK

Le Mareviglie's Cuttlefish Ink is a delicious condiment and ingredient in seafood dishes, rice, pasta and bread. Its distinctive colour, texture and taste of the sea make our cuttlefish ink a unique ingredient for gourmet cooking. In times gone by, the ink was used to season cuttlefish in the absence of other condiments, a common practice for fishermen, who enhanced the flavour of these tender molluscs by using an ingredient provided by nature. Today, this precious and tasty black ink is used as a natural food colouring and flavouring agent, with an intense taste and an iodised and savoury scent, much appreciated in different world cuisines and used in gourmet recipes to add a particular colour and enhance the sea flavour of dishes.